

A SZEGEDI ALFÖLDKUTATÓ BIZOTTSÁG KÖNYVTÁRA
IV. (TÁRSADALOM- ÉS NÉPRAJZI) SZAKOSZTÁLY KÖZLEMÉNYEI. 25. SZÁM

Régi tűzhelyek és konyhaműveletek a békési
Sárrét déli részén

ÍRTA:

GUNDA BÉLA



S Z E G E D

SZEGED VÁROSI NYOMDA ÉS KÖNYVKIADÓ RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

1935

XB 189264

SZTE Klebelsberg Könyvtár

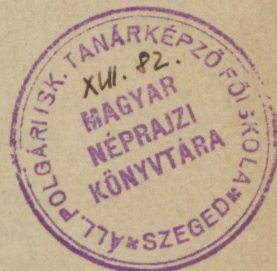


J001014997

Régi tűzhelyek és konyhaműveletek a békési Sárrét déli részén

ÍRTA:

GUNDA BÉLA



58

S Z E G E D

SZEGED VÁROSI NYOMDA ÉS KÖNYVKIADÓ RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

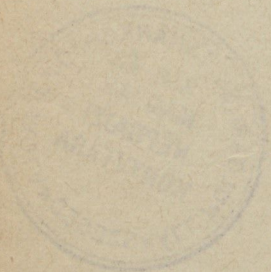
1935

A SZEGEDI ÁLLAMTUDOMÁNYI EGYETEM KÖNYVTÁRA

Magyar irodalom és nyelvészet a kései

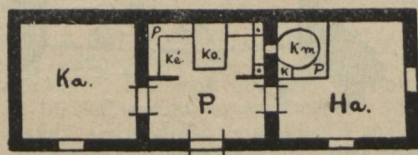
Szabó László

CUM GRA



1934. január havában a *Nemz. Múz. Néprajzi Tárának* megbízásából a békésmegyei *Doboz* község tárgyi néprajzi viszonyait tanulmányoztam.¹ A lecsapolás előtti időben a Fekete-körös kanyargott a községen keresztül, a Sárrét vadvizes, ingoványos területei vették körül, megfelelő közlekedő útja nem volt (jórészen még ma sincs) s egészen a legújabb időkig a vármegye legeldugottabb, sok ősiséget őrző falujának emlégeték. Azonban az utolsó években Doboz is nagy átalakuláson ment át.

Az alábbiakban a régi tűzhelyekre vonatkozó megfigyeléseimet közlöm. Ezek az adatok a környező területre is érvényesek, de hogy milyen mértékben, azt csak egy kiterjedtebb kutatással tudnánk megállapítani. Azonban az alábbi sorok is új adatokkal járulnak hozzá az alföldi tűzhelyfélékről, illetve



1. ábra. A régi ház tűzhelyei. Ha. = ház, P. = pitvar, Ka. = kamra, Ké. = kéményalja, ko. = konyha, km. = kemence, k. = kandalló, p. = padka. Békésdoboz.

az ezek alapján osztályozott háztípusokról szerzett ismereteinkhez.

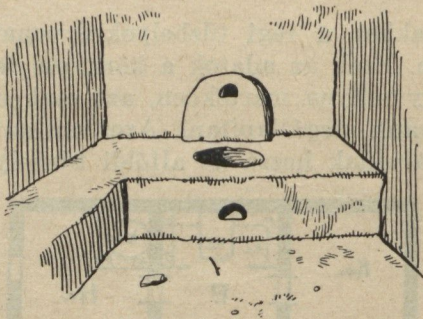
A házak külső formájának leírását itt elhagyjuk, mert ez lényegileg megegyezik a Doboztól alig tíz kilométerre fekvő *Békés* község magyarságának építkezésével. Ezzel *Banner János* foglalkozott egy korábbi dolgozatában (*Ethn.-Ért.* 1911: 129–143.). Sajnos *Banner* a tűzhelyeket alig tárgyalja, őt inkább külső alaktani kérdések érdekelték.

A lakóház három részre tagolódik: ház, pitvar (itt pitar) és kamra. Újabban a pitvart konyhának, a házat szobának nevezik. A legtöbb helyen a kamrából lakószoba lett s a zsír,

¹ E helyen is köszönetet mondok a Gyulai Városi Múzeum vezetőjének *Implom József* tanár úrnak és *dr. Godán Ferenc* dobozi vmi tb, főorvos úrnak, akik adataikkal támogatni voltak szívesek.

liszt, apróbb szerszámok eltartására egy külön helyiség járult a hátsó szoba mellé, de ennek ajtaja már az udvar felé nyílik. Mielőtt rátérnénk a tűzhelyekre, megemlítjük, hogy Dobozon is voltak földbemélyesztett, putriszerű u. n. *bogárhátú* házak, a föld színével egyvonálba épült ablakkal.

A pitvar tűzhelyei. A pitvar két részre tagozódik (1. ábra). A mennyezetlen hátsó részben találjuk a tűzhelyeket, amelyek füstjét az Alföld más vidékeiről is jólismert, sövényből készült és sárral megtapasztott *szabad* vagy *pendejkémény* vezeti a szabadba. Ezt a pendejkéményt ritkábban *kuminnak* is nevezték. „A kuminon megy fel a füst”, — mondotta egyik adatközlőm. A pendejkémény alatt, a fal körül kb. 60–80 cm. magas padka húzódik. Régen ez a padka szélesebb volt, mint ma, mert feküdtek, aludtak is rajta. Erre a padkára épülnek,



2. ábra. Padkába vájt katlan a kemence szája előtt. Békésdoboz.

általában a kemence szája felől két oldalra, esetleg a padka bármelyik sarkára a sárból készült katlanok. A 2. ábrán közvetlenül a kemence szája előtt a padkába vájt üreg alkotja a katlant, de ez utóbbi tűzhelyféle ma már ritka, s ahol megvan, legtöbbször összeszűkül és arra szolgál, hogy a kemencéből kihúzott hamut kaparják bele. A nagyobb katlanok főzőszerszáma az *üst* vagy *üs*, a kisebbeké a *bogrács*. A katlannak lakodalmakkor, szappanfőzéskor, zsírkisütéskor, a jószágnak való ételmelegítésre van nagy szerepe. (A disznónak krumplit *abálnak* rajta. „Ahol sok disznó van télen, meleg *ivóst* adnak nekik s azt katlanon melegítik vas üstben” — mondotta a 75 éves Cs. Szatmári János.)² De elsősorban szapulláskor és fonálpáro-

² Itt jegyzetben említettem meg, hogy Doboz nagy disznótenyésztő falu volt, amiről történeti adatok is tanuskodnak. A szalontai sertést tartották, amely az öregek emlékezete szerint „szálkásszörű, nagy állat volt”. A színe *langvörös*. Három árnyalatban is tartották, némelyiknek majdnem

laskor használják. A két utóbbi konyhaműveletre lentebb fogunk részletesen kitérni.

A szabadkémény alatt, a pitar közepén áll (már csak egy-két helyen a faluban) a *konyhának* nevezett nyílt tűzhely.³ A konyha sárból rakott, 80–120 cm. magas (mindig magasabb, mint a kémény alatt lévő padkák), 180–200 cm. hosszú, asztalszerű építmény, melynek vége a pitvar hátsó falához van építve. Régen a közepébe kis gödröt is vájtak s ebbe kaparták a paraszat. A 3. ábrán bemutatott konyha mellé már *parhét* épült, de formája így is világosan látható. Újabban főzésre nem használják. A kenyeret tartják rajta. A konyhán *vászon* vagy *oláh fazikákban* főztek. A konyhák, padkák főzőedénye még a cserépből és vasból készült háromlábú *serpenyő* és a lábatlan *kotlik*. Ugyanitt használták a vasháromlábát is. Dobozon csak háromszögletű formát láttam. Nagyobb, kerek formát kint a szabadban az üsthöz alkalmaztak és alkalmaznak.⁴

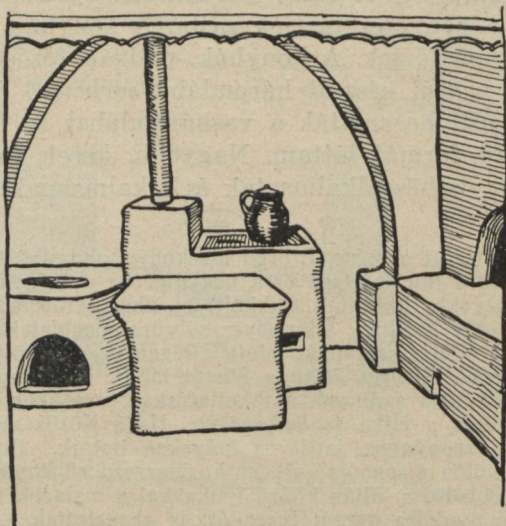
meggyipirosba játszott a színe. Erősen hízekony, nyurgább testalkatú, mint a mangalica. Csura füle leért az orra hegyéig. Az uraságok a Körös mentén a bihari hegyekbe hajtották makkoltatni, ahol októbertől kezdve a havas, zimankós idők beálltáig tekintélyes súlyúra meghíztak. A makkon hízott disznó igen ízletes szalonnát adott. „Régen makkról ölték disznót” — mondotta S. Szabó Mihály. Télen a Sárrét lápos, ingoványos területein a gyökeret, böndőt túrta a disznó. Makkoltatáskor arra kellett ügyelni, hogy elegendő víz álljon a falka rendelkezésére. Ha a Körös mentén történt a makkoltatás, a *laponyagos*, lapályos helyeken itattak. Doboz községnek *Szállásfokánál* külön disznóóla volt, ez karámszerű sövényből készült építmény lehetett. A sövény alján kijáró lyukakkal a malacok részére. A kondások a disznó nyakába *pergőt* (csengőt) is akasztottak. — A Sárrét különleges disznófajtáját *Osváth Pál* is említi. Szerinte „régbben a járásban az úgynevezett ugrai veresszőrű, nagytermetű sertésfaj tenyésztetett, ma már azonban a fehér és sárga mangalica faj épen úgy kiszorította ezeket, mint a hosszúgyapjas magyar juhokat a birka”. („Bihar vm. sárréti járása”, 1875. 58. old.)

³ V. ö. ezzel: „*Konyha v. tűzhely* a pitarban, kéménye sövényből, tapaszos”. XVII. sz. (*Takáts S.*: Rajzok a török világból, III. 214.) Erre az adatra *Bátty Zsigmond* volt szíves figyelmeztetni.

⁴ Egy Szegeden megjelent litografált doktori értekezésből (*Hunya Sándor*: Endrőd története a gyulai uradalomban, 1934., Értekezések a magy. műv. történelem köréből, 25. sz.) idézem a szintén békésmegyei Endrőd község tűzhelyeire vonatkozó adatot, az esetleges elkallódástól való megóvás érdekében: „A szabadkémény alatt a pitvar közepén állott a szabadtüzhely, 70–80 cm. magas sáralkotmány, melyen a tűz égett, körül van rakva kisebb-nagyobb fazekakkal. A kemence szája előtti padkán jobbról vagy balról zárt tűzhely, kattan volt, melyet mosáskor használtak, egyébként a kemence szája előtt a padkán vasháromlábakon is főztek”. (74. old.) Endrődön is megvoltak a putriszerű, bogárhátú hajlékok. A dolgozat néhány más értékes néprajzi adatot is tartalmaz. Az endrődi szabadtüzhelyekhez hasonlóak vannak a Kúnságban, a Tiszavidéken és a Sárréten is (*Györffy I.*: A Nagyunság és környékének népies építkezése, *Ethn.-Ért.* 1909:69.).

A konyha tetejére téглаformájú és nagyságú építményt tapasztottak. Ennek *ászok* a neve. Ritkábban *tőciknek* is nevezték. (Cs. Szatmári János szerint „a tőcik tulajdonképpen padka“.) Az ászokhoz támasztották a fát, hogy jobban égjen. Később a tűzikutya szorította ki, de ennek használata nem volt általános. Külön nevet nem is adtak a tűzikutyának, általában ezt is *ászok*nak nevték.⁵

A konyha és a padkák alá üreget építettek a csirkék részére, ez volt a *csirkekunyhó*. Ilyen üregben tartották a fát is.



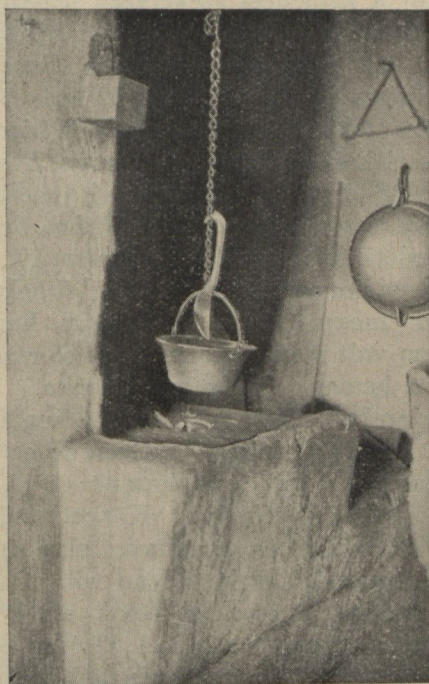
3. ábra. A pitvarban lévő négyszögletes asztalszerű konyha. Hátsó részéhez *sparhet* épült. Balról katlan, jobbról a kemence szája előtt húzódó padka látható. Békésdoboz.

A konyha lassan elvesztette jelentőségét. Szerepét átvette a katlan és a takaréktűzhely (*parhēt*). De az előbbi a konyhás pitvar járulékai között is ott volt. Feltűnő, hogy a nép a konyhához most is ragaszkodik. Ezt legjobban bizonyítja az, hogy még a közelmúltban is, lakodalom esetén a konyhán főzték a tyúkot, libát, a csigalevest 20–25 literes vászonfazekakban. Ahol pedig időközben kidobták, hirtelenében újat készítettek. Ezeket *lacikonyhának*, *lakodalmi konyhának* nevezték s az udvarban építették olyan módon, hogy négy karót levertek a

⁵ A dobozi konyhához hasonló tűzhelyeket említ Győrffy. Szerinte „ez a típus Hajdumegye déli részén és Biharmegyében általánosan elterjedt“. (i. m. 71. old.)

földbe. Ezek a lábak. A lábakra deszkát vagy sövényfélét tettek, meghánták földdel s készen állt a konyha. Ritkábban a pitvarba is épült. Ilyenkor csak két lábat verek le, a másik kettőt a padka helyettesítette.

A pitvarban való főzésnek egyik ősi módja a láncra vagy fahorogra, u. n. *kákóra* akasztott bográcsban való főzés. Ezt a főzésmodot eddig az Alföldön Balmazújvárosról ismerjük (*Magy. Néprajza* I. 72., 222.). Dobozon Balogh Bálint házában



4. ábra. Láncon lógó bogrács a kemence szája előtt Békésdoboz.

találtam meg, de a falu öregjei mindannyian emlékeznek erre a főzésmodra. A szabadkéményben keresztbe tett fáról lóg le a kemenceszája előtti padka fölé a lánc vagy a vékonyabb kötélre kötött kákó, amelyikre azután a bogrács kerül. A lánc hosszúságának szabályozása a végére szerelt horog segítségével történik, amelyet feljebb vagy lejjebb a láncszemekbe akasztanak. A 4. ábrán egy katlanszerű építmény fölé lóg le a bogrács. Ez azonban nem katlan. Csak a tetején van homorú mélyedés,

amelyikben a tűz ég. Balogh Bálint és Váradi Mihályné közlése szerint a fenti módon a konyha fölé is lógott le bogrács.⁶

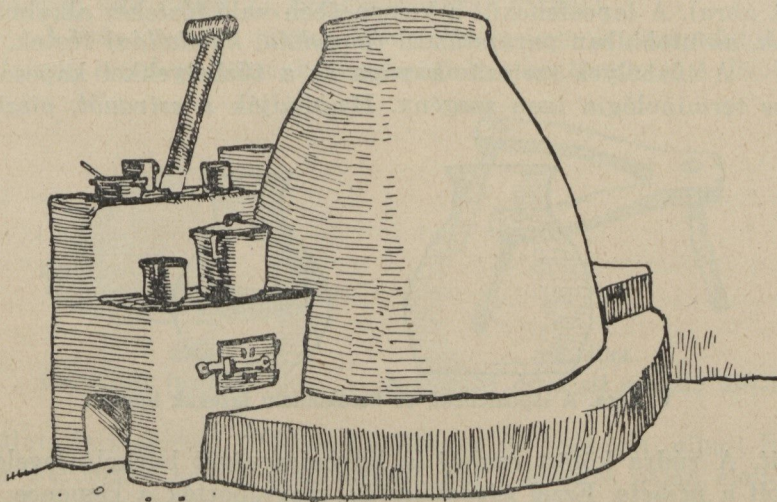
A ház tűzhelyei. A pitvarból fűtik a házban lévő, mindig kerekformájú és lapostetejű *boglya* vagy *búbos* kemencét. Sárral tapasztott nádból és sövényből készítik. Ma a kemence belsejének fenekét téglával rakják ki, régen azonban ez is földből készült, amit sulyokkal jól leveregettek. A kemence és a szoba hátsó fala közt van a *sut*. Ritkábban *kuckó* a neve. Régebben bővebbek voltak, mint ma. A *sut* 10–15 cm.-rel magasabbra épül, mint a kemencét szegélyező *padka*, amely hajdan szélesebbre készült és fekvőhelyül szolgált, mert *nyoszolyát* nem igen használtak. („Körülkanyarítottam a kemencét, ha a kóbollásból haza jöttem“, — mondotta a 82 éves S. Szabó Mihály — azaz a padkára feküdt.) A magasabban kiemelkedő padkának *tőcik*, — ritkábban *kuckó* — a neve. Ezen ültek az öregek. A *tőcik* az Alföld más vidékein az ajtó mellett, a padkának a fallal érintkező részénél emelkedett (*Ethn. Ért.* 1933:79.). Dobozon ez nem eredetileg volt lehetséges, mert itt állt a *kandalló*. Hogy Dobozon a padka melyik részén foglal helyet a *tőcik*, nem tudták pontosan megmondani. Valószínű, hogy a *kandallók* idejében még nem volt meg. A kemence felső része és a fal közti bemélyedő rész a kemence válla vagy torka.

Ezelőtt egy emberöltővel a házban, a kemence mellett állt a *kandalló*.⁷ Ma már egy sines a faluban, de az ötvenéven felüliek jóformán kivétel nélkül emlékeznek rá. A *kandalló* elhelyezkedését az 1. ábrán láthatjuk. Közvetlenül a padka fölé építették, ott, ahol az a szobát és pitvart elválasztó fallal érintkezett. A szóbeli közlések alapján olyan volt, mint „egy fél méhkas, fél harang“. A vázát lécek alkották, amelyet befontak sövényvel és sárral megtapasztottak. A 82 éves S. Szabó Mihály szerint vályogból készítették. Szorosan a kemence mellé épült.

⁶ *Darók József* és *Horváth Sándor* barátaim az alábbi főzésmodot közlik velem Orosházáról. Orosházán lakodalmas házaknál láncraakasztott bográcsban főzik a paprikást. A láncot pedig az eresz alá kötik fel a *szemöldöktára*, amelyet oszlopok, u. n. *darulábak* (felül három ágúak) tartanak. A lánc végén lévő kampót a láncszemekbe feljebb-lejjebb akasztva szabályozzák a bogrács magasságát. A bogrács alatt a földön ég a tűz. Szokás az is, hogy leütnek az udvaron két karót, ezeket felül egy harmadikkal összekötik és erre szerelik a láncos bográcsot.

⁷ Egy előbbi dolgozatommal kapcsolatban (*Ethn.-Ért.* 1933:73–80), — amelyben a gyoma-endrői tanyavilág *kandallóit* ismertettem — *Bátky* a következőket írja: „Kérdés már most honnan került a gyomai *kandalló* az istállóba? Azt hiszük már a neve is elárulja, hogy a parasztházból“. (*N. és Ny.* 1934. 9. old.) Sokoldalú elméleti elgondolásának itt vannak a tárgyi bizonyítékai.

Tűzhelye a padka volt, amelyre szintén építettek *ászokot*⁸ és itt is megvolt a homorú mélyedés a parázs számára. Hogy „a fél méhkas, fél harang” alakú kandallót lábak tartották volna, határozottan nem emlékeztek rá. Ennek az építménynek az alsó részét tenyérnyi széles, kiugró *prém*, *perém*, vagy *párkány* szegélyezte. Ide tették a *mécsest*, ha a kandallóban nem égett a tűz. A kandallóból a füstöt a pitvarba, illetve szabadkéménybe a *kürtő* vezette ki, amely „srégbe vájt” lyuk a falban. A házban a kürtő nyílását a kandalló takarta el. A tűz elhamvadása után a kürtőt bedugták, hogy a meleg ki ne áramoljon a szobá-



5. ábra. Boglyakemence, mellette *sparhet*. Ez utóbbi helyén állt a kandalló. A padka falmelletti végénél a magasabban emelkedő *sütő*. Békésdoboz.

ból. Valószínűnek tartjuk, hogy a kürtő csak későbbi járuléka lehetett a kandallónak, eredetileg minden füstelvezető készülék nélkül épülhetett.

Hogy csak kandallók lettek volna a házban, arra három adatunk van: a 60 éves Z. Szabó László annyit tudott, hogy „régén tűzben sütötték a kenyeret s kemence akkor nem volt a házban”. A 66 éves V. Szatmári Zsuzsánna pedig az anyjától hallotta, hogy a szobájában csak kandalló állt és félkemencéhez hasonlított. Z. Szabó Lászlóné szerint csak kandalló volt a házban a kemence helyén.

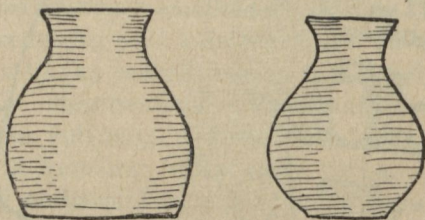
⁸ Szerintünk a kandalló ászokja és a fentebb említett tőcik között szoros összefüggés van. Ennek kifejtésére máshelyen és más alkalomkor még vissza fogunk térni.

Adatközlőim egyértelműen azt mondták, hogy a kandalló a *sárrítieknél* mindenütt divatban volt.

Télen a kandallók világa mellett fontak. Fa, nád égett benne, amit ha nedves volt, előbb a kemencében megszáritottak. A kandallókat állítólag csak télen használták. A kandallók helyére a takaréktűzhely (5. ábra) került. Legtöbb helyen a pitvarban a konyha és a katlanok helyén is takaréktűzhely van.

A kandallón fazekakban főztek, szalonnát pirítottak. Ritkábban használták a vasháromlábát is a fazekakhoz. Bogrács a kandalló alá állítólag sohasem került. A főzéshez általában kétféle fazéktípust használtak, a *laposfenekűt* és a *kerekoldalút* (6. ábra). A laposfenekűt a kemencében való főzéshez alkalmazták, az utóbbiban parázstűznél (*konyhán, kandallón*) főztek.

A tűzhelyek szerszámanyaga és a tűzhelyekkel kapcsolatos terminológia igen szegény. Használják a *szívanót, piszka-*



6. ábra. A laposfenekű és kerekoldalú fazekak típusai.

fát. A rúdra kötött *csuhéj* (a kukoricaesövet burkoló levelek) volt a *pemete*. Ezzel *kipemetézték*, megsöpörték a kemence fenekét, mielőtt bevetették a kenyeret. A tüzet nádcsővel, *tűzfűróval* élesztették. A parazsat ma csipeszszerű vas *tűzfogóval* piszkálják. A fazekak betaszítása a kemencébe szénvonóval történik, de használtak egy villaalakú, nyéllel ellátott szerszámot is. Nevét nem tudják, állítólag csak *tolórúdnak* nevezték. A kerekalakú, kerekfejű sütőlapátok helyett *övedző* (evező) formájú lapáttal vetették be a kenyeret, kalácsot a *susztora** világa mellett. Az öregek emlékezete szerint használtak cserépből készült, kb. nagyobb tál, bogrács, esetleg harangalakú szerszámot, amit *cserecsurának* neveztek. Buzi Mihály szerint az eszköz üstformájú volt, de természetesen kisebb, lyukakkal ellátva s a konyhán lévő parazsat ez alatt tartották, hogy el ne hamvadjon. Balogh Bálint, — akinek házában télen-nyáron, éjjel-nap-

* Ökölnyi nagyságú kenyértésztába beletűzött égő kukoricaszár, amit a kemence fenekére helyeztek.

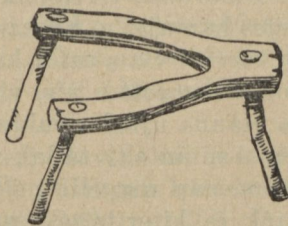
pal ma is ég a tűz — azt mondja, hogy *tűzborító* volt a neve és arra szolgált, hogy a meleg helyen settenkedő macskák szét ne vigyék szőrükkal a parazsat. A gyulai *Városi Múzeumban* van egy ilyen parázsborító szerszám, amely Gyuláról került elő (leltáriszám 48—1930.). Díszes formája és szokatlan alakja miatt az a gyanunk, hogy eredetileg nem erre a célra szolgált. Magassága 24 cm., alja 20 cm. átmérőjű, tetején 5 cm. átmérőjű nyílással. Anyaga cserép világos zöld mázzal bevonva, fent hat levéllel díszítve, az alsó részén 11 lefelé fordított női fej látható. Feltűnő ennek a parázsborítónak magas formája. Dr. *Godán Ferenc* úr szerint a dobozi cserecsura füllel volt ellátva és lényegileg úgy nézett ki, mint a 7. ábrán látható.

A száz év előtti pitvar felszerelésére igen értékes adatokat találunk a dobozi községházán őrzött Protocullumban. A Proto-



7. ábra.

Cserecsura (parázsborító).



8. ábra.

A szapulló dézsa alá szolgáló állvány.

cullum feljegyzései 1882-ben kezdődnek. Az 1838-ban „elhalt Balogh Ferenczné halála után megmaradt s árverés útján eladott ingó vagyonoknak feljegyzésében“ a következő főző-sütő szerszámok és konyhai tárgyak szerepelnek: vasláb, szita, szűrűszita, rossz üst, dagasztóteknő, kisebb teknő, szapullódézsza, kisebb dézsza, tál, másik tál, másik kisebb tál, fiókos sótartó.⁹ Balogh Ferenc hagyatékában az alábbi holmikat jegyezték fel: új szarvas teknő, rossz vasrosta, gyúróteknő, három tepsi, serpenyő, vasmozsár, tormareszelő, csontvágó, bádog meszelyes, tőtsér, kis nyárs.¹⁰ 1840-ben B. Tóth János a következőket hagyta hátra:

⁹ Ezenkívül maradt még utánna: egy dunyha, párna, még egy párna, derékally, tarka lepedő, kis láda, ponyva, kisebb ponyva, nyoszolya, rossz nyoszolya, asztal, hordó, állószék.

¹⁰ A konyhai szerszámokon kívül hagyatékát alkotta: egy ház, két hámos ló, fakőszekér, lószerszám, vasgereblye, harapófogó, ásó, kapa, 2 rossz meszes dézsza, fűrész, fűrű, rossz téka, vas gereben, mérő font, fél véka, szekrény, kis fejsze, vontatókötél, drót, gyertyatartó, ócska karos rengő, karszék, házbeli asztal, hosszú asztal, két lógós hámfa, üveges lámpás, jó kereszties (?), favilla, szigony.

két tányér, szilke, kis szilke fedővel, kis dézsa, teknő, szapulló üst, dézsa, serpenyő, vasrosta, szűrőszita, egy pár kosár, még egy serpenyő, fazék, még egy szilke, egy tál, még egy tál, kis mosó szék, két boutella, húsvágó szék, rossz tejes.¹¹

A pitvarban lévő három különböző főzőkésztség: a konyha, a katlan a padkákkal, és a láncon vagy kákón lógó bogrács aligha szolgálhatott más és más műveletre, sokkal valószínűbb, hogy különböző kulturérintkezések lerakódásának eredményei (l. lejjebb). A katlanokat főleg *szapulláskor* és a *fonál-pálláskor* használják.

A szapullás a következőképpen történt: a szennyes ruhát *két léről feldörzsölték*, majd *felszappanozták*. Azután beletették egy lyukas fenekű dézsába, hogy a víz könnyen kicsurogjon belőle. A dézsába tett ruhára nagyobb abroszt u. n. *hamvast* vagy *hátalóruhát* terítettek s hamut rostáltak rá. (A tűzhelyek felesleges hamuját a *Kerezsbe* hordták.) Közben a katlanra tett üstben forrt a víz s azt a hamun keresztül ráöntötték a ruhára. Amikor átesorgott a víz, visszamérték az üstbe, ott megint felforrt s utána újból a ruhára öntötték. Egy így ment tíz-, tizenkészer. Azután egy tállal, majd zsákokkal letakarták a ruhát, amely másnap reggelig *pállódott, megkelt* s azután még egyszer kimosták és kiterítették száradni. Szapulláskor külön erre a célra készült állványra teszik a dézsát (8. ábra).

A rokkáról lekerült *nyálas* fonál *pállása* is ugyanígy történik. Amikor kiveszik a dézsából, lemennek vele a *Kerezsre*, ahol megsúlykolják. Súlykolás után *felszappanozzák*, meszes vízbe, majd hamuba mártogatják. Azután zsákba téve kenyérsütés után beteszik a kemencébe. Ilyenkor még a kemence előtét is betapasztják, hogy a fejlődő gőzök ki ne jöjjenek a kemencéből. Ha azonban nagyon forró a kemence, *veres* lesz a fonál. A kemencében a fonál *megkel* és sárga színt kap. Olyan lesz, mint a tökvirág. Ott van félnapig, egy napig, amikor újból kisúlykolják, szappanos vízbe mártogatják, kifacsarják és megszárazítják. A kemencében a fonál *összekucorodik, összemacs-*

¹¹ Ezenkívül: kert a rajta lévő házatskával, fekete fijas kancaló, herélt hibás ló, két esztendő csikó, fejős tehén, tavalyi üsző, 3 hám, 2 kenderhám, gyeplő, ostor, vasas koci kassal együtt, eke és taliga, ásó, rossz ásó, kis fejsze, balta, kasza, békó, ráklábú békó, vasvilla, egy ülő és két kalapács, tokmán, rossz gyeplű, lajtorja, favilla, hordó, egy pár vendégoldal, szeméthordó vessző kas, rossz kalapács, új asztal, két karoslóca, gyékényesszék, vasperec, deszkatalicska, lóhör, egy kötél és két kötőfék, lógós hámfa, gyékény, kapa, két gyalogszék, még egy gyalogszék, rengő, téka, böltső, rossz láda, gombajító, két rudas széna, egy rudas penészes széna, négy új kerék.

kásodik, ezért ki kell nyújtani. Ezt a nyújtási műveletet *mincselésnek* nevezik. Ilyenkor a falba vert kampós szegre, ajtókilincsre akasztott fonalat óvatosan kihúzzák.

A fonálból kicsurgó lúgos lé nagyon rontja a kemence fenekét s ezért régen a kemence helyett az áttüzesedett katlanba rakták a fonalat, amit vizes szalmával béleltek ki s utánna minden nyílását gondosan betapasztották. Szabó Mihály közlése szerint tállal fedték le a katlant, amelyet előbb vízzel öntöttek le, száraz szalmát tettek bele és csak azután a fonalat.

A zsákba tett fonalat *pállasztották* olyan módon is, hogy huszonnégyszer trágába ásták el.

A riühes gyereket kékköves zsírral bekenve bújtatták a meleg kemencébe, amelynek fenekére ilyenkor deszkát tettek. Másnap reggel azután megfürösztötték. Balogh Bálint arról is tud, hogy apja gyerekkorának idejében úgy készítettek gőzt (bizonyosan valami fürdőfelét, párolást), hogy téglát melegítettek s azt vízzel, esetleg ecettel öntötték le. Kocsin utazók ma is melegítenek téglát a lábuk alá. Lefekvés előtt, télen a hideg ágyat rongyokba burkolt téglával melegítik elő.

Balogh Bálint az általa készített favillákat a szabadkéményben füstöli meg. Amikor már a villaágak közé az ékeket beverte, tűznél vizes ruhával *meghúzogatja a villát*. Ilyenkor *kipuhul* a fája. Azután *hajtóba* téve felteszi a szabadkéménybe. Itt kissé megpirosodik, nem lesz olyan, mint a *hótt ember*. Az oláhok közt Biharban külön villafüstölő vermeket látott.

Télen nem a pitvarban, hanem a kemencében és a kandalóban főztek.

Paszulyt, borsót, lencsét, töltöttkáposztát, disznóhúst a fentebb említett formájú vászonfazekakban kemencében főztek, ahol *apróra és egyenlően* főtt az étel. Paszulyféle bográcsba, serpenyőbe sohasem került. Kenyér és tésztaféléken kívül főleg tököt sütöttek a kemencében. Ugyanitt főtt a téli időben *fehér kantában* a szemes kukorica. Az érett gyümölcsöt a kemence behamuzott fenekére öntötték és ott aszalódott. Aszalódás után megmosták és napon *csörögőre, zörgősre* szárították. Ha napon aszalták a gyümölcsöt, akkor először leforrázták s utánna veszőből font, kerekalakú *szárajtóra* rakva kiszárították.

A községben a következő népi eledeleket jegyeztem fel: Levesféle mindig került az asztalra, de az igen szegényes volt. Inkább csak megízésített forralt víznek lehet nevezni. Igen általános a foghagyma leves. Készítése annyiból áll, hogy a fel-darabolt foghagymát rántásba teszik és *lével felereszti*. A vö-

röshagyma levesbe ezenkívül ecetet is öntenek. Módosabb helyen egy darab kolbász, *órja*, disznófarka is kerül a levesbe. A savanyúleves nem más, mint — néha tejföllel, tojással, húsfélével ízesített — ecetes lé. A levesek fejlettebb fajtája az, amikor gyúrt tojásos tésztát tesznek bele. Ilyen a *mezei laska* (kisebb-nagyobb darabokra tördelt leveles tészta), lebbenes, tarhonya, kockás tészta, *csőrögemeszős* tészta és a vékony laskaleves. A mezei laskalevest *kaszáslevesnek* is nevezik. A laskatésztát a mezőről hazahozott vad madártojással is gyúrták. A levesfélékbe általában kenyeret hánynak és úgy eszik. A *tejbetészta* tejben főtt tészta, levesképen elkészítve. Készítenek puliszkát, kölesből az Alföld más területeiről jól ismert kásaféle eledeleket, paprikás *kolompért* (burgonyát). A *karimáskása* úgy készül, hogy a kukoricalisztet sós vízben megfőzik, de úgy, hogy *sava* ne érezzen. Főzés után egy tálba galuskaalakúra kanállal kiszaggatják és tejjel leöntik. Szokás a kiszaggatott kásadarábokat pirított kenyérmorzsában meghömpölygetni és úgy fogyasztani. A *hurkatészta* jó vékony levelekre elnyújtott tojásos tészta, amit négy újjnyi csíkokra elvagdálnak. Egy-egy ilyen szeletet zsírral bekennek, pirított vöröshagymával, borssal, esetleg kenyérmorzsával meghintenek, azután hosszában felgöngyölítik, amikor a tészta hurkaalakú lesz. Ezt 7–8 cm-es darabokra elvagdaltják és minden egyes darabot közepén két újj között összenyomnak és megcsavarnak, hogy összeálljon. Majd zsíros-paprikás lében kifőzik és lével együtt tálalják. Szokás hosszabb darabokra vágni. Ilyenkor göresöt kötnek a közepére. Ennek *kötöttgaluska* a neve.

Az öregek emlékezete szerint a konyha és a kandalló feltüzesedett tűzhelyén paráztűzzel letakarva kukoricalisztból *málékenyeret*, *árpakenyeret* sütöttek. A *máléskenyér* kovásza búzalisztból készült. Megszitált kukoricalisztból vízzel leforrázva *öntik a málét*, amely tepsiben lepényalakúra sül meg. Ha *öregebbre öntik* és pogácsaalakúra szaggatják, *görhe* vagy *málépogácsa* a neve. Szokás a kukoricalisztet búzaliszttal *megédesíteni*, amikor az *édesmálét* kapják. A *káringó* kolbászalakúra elnyújtott és zsírban sült kenyértészta. Kenyértésztából készítenek még *gubbót* (másutt guba), amelyet zsírral, tejfellel is esznek, ezenkívül *lángost* és *hajtott lepényt*. Az előbbit nyújtófára csavarva teszik be a kemencébe, ahol azután óvatosan legöngyölítik róla. A *bélesbe* kölest tesznek.

A Körösből nagymennyiségű sulymot szedtek össze, amit szintén elfogyasztottak. A Körös rákot és halat is bőven szol-

gáltatottt, ez volt a lápiemberek főeledele. A lápiemberek elláták hallal, vadmadárral Békéscsabát, Gyulát, de nem örvendtek valami nagy népszerűségnek, mert még ma is azt tartják róluk, hogy:

Halász, vadász, madarász
Mind éhenkórász.

A halat általában nyárson sütötték. A csíkot káposztával ették. A rákot elevenen főzték meg. Amikor a *melléből* a húst kiszedték, féligfőtt köleskását tömtek bele, azután tovább főzték. Így nagyon jól megízesedett a kása. Főleg a *cigány* és a *királyrákot* kedvelték. Az előbbi barnásfekete, az utóbbi fehér vagy verhenyeges és apróbb.

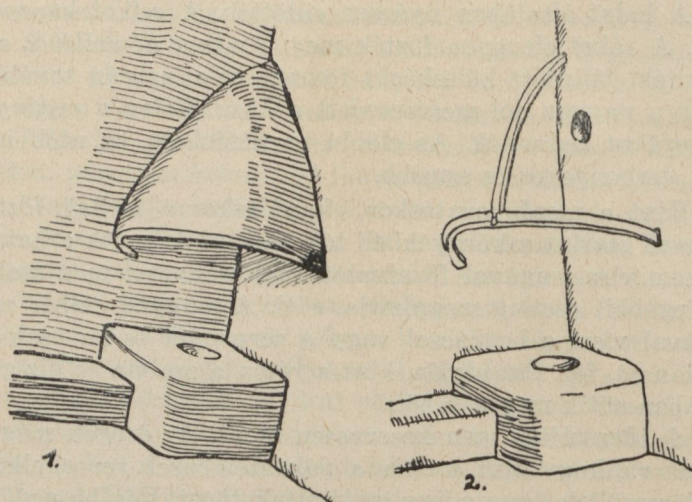
Kint a mezőn aratáskor, kapáláskor a férfiak főztek. A doboziak szerint a környékbeli tót, ha kint dolgozik a határban, sohasem visz magával főznivalót, csak kenyeret meg szalonnát s az utóbbit esetleg megpirítja, süti. A magyar ember mindig magával viszi a bográcsot vagy a serpenyőt és ha csak alkalma van rá, főz. Ősz idején, kint a réten a szalma és giz-gaz paraszában sütik meg a tököt.

A tűzgyújtás igen keservesen ment. Az öregek még emlékeznek rá, hogy kint a *ritbe* a pákászemberek *reves*, elkorhadt fát dörzszöltek össze s úgy gyújtottak tüzet. Később acéllal csíholtak. Ilyenkor a tüzetfogott taplót egy *csóva* gazba, szalmába (egy jó marék szorosan összefogva) tették s addig csóválták, amíg lángra nem lobbant.

A rendelkezésünkre álló adatok alapján meg kell még említenünk a tüzelősolakat s a szabadban tanyázó pásztorféle emberek primitív tűzhelyeit. A tüzelősolak a dobozi határban is megvoltak. Dobozmegyeren állítólag még ma is vannak. Ezek az istállók padlás és kémény nélkül, *kanfarosra* épültek, a füst szabadon oszlott szét az istállóban. A 84 éves Buzi Mihály szerint Dobozmegyeren a pusztá földön, a sarokban tüzeltek, a tűz fölé falba dugott fára akasztott bogrács lógott le. Volt tűzhely az istálló közepén is, amely körül Balogh Bálint szerint tuskókon ülve tanyáztak az emberek. Gyakoribbak voltak azok az istállók, ahol valamelyik sarokban padkák, katlanszerű tűzhelyek épültek. A széles padkán aludtak, de tüzeltek is rajta, mert hajnalban a padkán égő szalma világa mellett látták el a jószágot. A padkák fekvőhely szerepét a vesszőből font, négy lábon álló, gazzal meghányt ágyak vették át. A 62 éves Komlói Péter szerint a láncre, madzagra felkötött kákó az istállók tűzhelyszer-

száma közé is tartozott, de használtak bent az istállóban szolga-fát is. Ugyan ő tud arról is, hogy egy kigyósi gazda istállójában volt kandalló. Cs. Szatmári János arra emlékezik, hogy az istállók mellé *kisházat* építettek és abban állt a sütőkemence.¹²

Implom József úr szívésségből a 9. ábrán egy szöllőskunyhó tűzhelyét mutatjuk be (Gyula, Törökzugi szöllők). A szóbeli



9. ábra. 1. Szöllőskunyhó tűzhelye. 2. A szikrafogó boltozat váza.
A falban lévő lyuk a füst elvezetésére szolgált. Gyula, Törökzugi szöllők.

feljegyzésekből rekonstruálható kandalló másának tekinthetjük s véleményünk szerint a házból került ki a szöllőskunyhóba. A tűzhely az ajtómelletti sarokban állt, rajta egy kis mélyedéssel, amit fentebb a kandallóban, konyhákban is láttunk. A fal mellett sárpadka csatlakozott hozzá. A szikrafogó bolto-

¹² Itt említem meg, hogy Lada Mihály csákoói gazdálkodótól a következő, kandallós istállóra vonatkozó adatot hallottam: 1876–85. között a Szentesehez tartozó Jurenák Sándor-féle majorban állt egy istálló, amelynek közepén kandallónak nevezett tűzhely foglalt helyet. Az istálló közepén, a földön égő tűz fölé, bádogból készült harangalakú füst és szikrafogó borult, amit *kéménynek* vagy *füstölőnek* is neveztek. Ez a füstölő drótokkal, lécekkel volt a szelemenekhez erősítve. A tető felé fokozatosan keskenyedtt. Az a része, amelyik átbújt a nádtetőn és a szabadba vezette a füstöt, már fából készült. Átmérője az alján kb. egy öl lehetett, itt egy keresztbe kapcsolt lánc közepéről egy másik, kampóval ellátott lánc lógott le s erre akasztották a bográcsot. Ugyancsak Lada Mihály tud arról, hogy Szentese, Hódmezővásárhely környékén a határbeli istállók mellé, külön fedél alá, főzésre-sütésre, esetleg alvásra szolgáló kisebb helyiséget, u. n. *lacikonyhát* építettek.

zatot a 9. ábrán látható két görbén faragott fa tartotta. Az alsóra vályogot raktak, amit kívül sárral megtapasztottak s ez alkotta a szikrafogót. A füstöt falba vájt lyuk vezette ki a szabadba.

A lápi, pásztorféle emberek kétféle kunyhót építettek. Az egyik a hosszúkás, nád- vagy kukoricakévéből készült, esetleg földdel meghányt nyergestetűjű kunyhó, a másik a kúpalakú, *nádkúpnak* is nevezett magas forma. A nyergestetűjű kunyhóban égő tűz lángját, szikrafogóját egy cserélap: *cserín*, *veremisz* fogta fel, mely legegyszerűbb formájában nem volt más, mint a kunyhó tetején keresztbe tett ágakra dobált nedves gízgáz, zöld lomb. A tűz a földön égett. Főzéskor a kákóra, horogra, szolgálára, vagy főzőfára akasztott bográcsot, esetleg háromlábú serpenyőt használtak. Természetesen csak télen, esős időben főztek bent a kunyhóban. A kúpos kunyhókban szikrafogó cserénylapra nem volt szükség, mert a nádkévék a vázt alkotó négy *árbucot* felül összekötő koszorú alkalmazása folytán csúcsban nem találkoztak. Így a kunyhó tetején lévő köralakú nyíláson a füst szabadon áramolhatott. Az ilyen kunyhók egyedüli berendezése a *gyalogszék* és a *fodorsásból* készült vacok alkotta, amelyet szűrrel, subával takartak le s ezen aludtak.

Az erdőlő munkások köralakú gödröt ástak, ennek a közepén égett a tűz, amelynél a gödör peremére ülve melegedtek.

A fenti adatok alapján most már felvethetjük azt a kérdést, hogy a Sárrét tűzhelyei milyen viszonyban vannak a környező területek tűzhelyféséseivel? A *Bátky*-féle beosztás szerint (*Ethn.-Ért.* 1930:113–137.) területünk a középmagyar vagy alföldi háztípus területére esik (ismétlések elkerülése végett a háztípus lényegére nézve utalunk *Bátky* fent idézett cikkére és a *Magyarság néprajza I.* idevonatkozó részére: 217–224. old.), azonban az itt ismertetett formák lehetővé teszik, hogy a sárréti háznak az erdélyi területekkel való kapcsolatát lássuk. (A két terület egymással való érintkezésére annyit említünk meg, hogy a doboziak sűrűn jártak Erdély felé. Nagyvárad és Szalonta a legfontosabb gabonapiacuk volt, ahol a mócokkal folytattak cserekereskedést. Fából készült konyhai tárgyakért búzát, árpát adtak. Amikor a községi erdőt huszonöt évvel ezelőtt kiirtották, a bihari Feketető mellett vettek erdőt. Cs. Szatmári János azt mondja, hogy Körösfeketetón „a románoknál olyan nagy kandalló volt, hogy méteres *singfa* égett benne“.)

A dobozi kandalló formai tekintetben megegyezik az er-

erdélyi tűzhelyek két fontos szerszáma alapján is, amelyek szintén megvannak Sárrét déli részén. Ez a *cserecsura* és a *tűzfűvő nádeső*. A cserecsura megfelel az erdélyi bujdosónak, amelyről Szilády azt írja (*Ethn.-Ért.* 1909:8.), hogy elkerül az Alföldre is. A tűzélesztő félméter hosszú facsövet szintén említi Szilády (*i. m.* 16.), mint a régi csíki csempe járulékát. Abban, hogy a sárréti tűzfűvő, amelyet Békésmegye más területéről is ismerünk (*Ethn.-Ért.* 1933:77.), nádból készült, a nagy lápvilágot figyelembevéve nincs semmi különös. Az erdélyi bujdosók is jobbára kőből készültek, de a kőnélküli Sárréten található párjuk már cserépből. A tűzfűvő cső (szénszító) mediterán, balkáni kandallóházak tűzhelyszerszáma. Elterjedési vonala az Adria keleti partjaitól Hollandiáig követhető (*Buschman: III. Völkerkunde II. 2., 468.*). Azonban kizártnak tartjuk, hogy délről került volna az Alföld közepére. Hogy a székelység milyen úton-módon jutott hozzá, nem tudjuk — talán pásztor-népek hozták magukkal a Balkánról és honosították meg Erdélyben? — nem lehetetlen, de irodalmi adatok híján ezt határozottan állítani nem merjük.

A kandallót kiszorító boglyakemencét mi *Bátky* után a szabadban álló primitív sütőkemencék szobába került leszármazottjának tartjuk. (*Ethn.-Ért.* 1930:132—133., *Magy. Népr. I.* 222.). Cs. Sebestyén Károly a szegedvidéki és ezzel kapcsolatban az alföldi magyar háztípusról írt tanulmányában (*Népünk és Nyelvünk* 1933., Kny. is) azt mondja, hogy „a szegedi parasztház szobájában... bögrés kemence volt, hengeralakú vagy kúpos formájú, de valószínűleg nem olyan nagy méretű, mint a ma divatos kemence...” (Kny. 11. old.). Szerinte a régi sárkekemencét „tetemesen meg kellett nagyobbítani, amit a kitűnően megszerkesztett u. n. banya- vagy boglyakemencével el is értek” (Kny. 12. old.). A megnagyobbodást a nádtüzelésről a szalmatüzelésre való áttéréssel magyarázza. Ha *Sebestyénnek* ez a megállapítása Szeged vidékére érvényes, érvényesnek kell lennie az Alföld részére is, ahol a hasonló formájú és rendeltetésű boglyakemencék előfordulnak. Megjegyzendő még, hogy *Sebestyén* határozottan kályhának minősíti a boglyakemencét (*i. m.*, Kny. 12. old.), amiben mi erősen kételkedünk.

Mi úgy látjuk a dolgot, hogy a nád- és vesszővázas kemencék méretében semmiféle lényeges változás nem állhatott elő.¹³

¹³ Kecskemét vidékén feltárt XVI. sz.-i kemencék mérete sem volt kisebb a maiaknál (*Ethn.-Ért.* 1931:140—143.). Bizonyára a szegedi kemencék sem különböztek a kecskemétiéktől.

Már csak azért sem, mert pl. gyógyítóeljárásokra alkalmazták, a bőrbajos gyereket, régebben bizonyára a felnőttet is, bűjtatták bele (l. fentebb és *Ethn.-Ért.* 1933: 79.), amely eljárás mindenesetre a 18. sz. előtti időkre nyúlik vissza. A bögrékből rakott kemencék nem tartoznak ebbe a csoportba, ha valamelyik boglyakemencébe volt is ilyen bögre berakva, az csak a parasztság utánzási vágyából eredhetett.* Még csak annyit jegyzünk meg, hogy a szalma- és nádtüzelés között nincs különbség.

Mint fentebb mondtuk, mi a házbeli kemencék elődjének a ház mellé épült sütőkemencéket tartjuk.¹⁴ Ilyen szabadban álló ősi kemencék az Alföldről is ismeretesek (*Ethn.-Ért.* 1933: 75.), de Nyugatmagyarországtól a moldvai csángókig megtalálhatók. (*Magy. Népr. I. 73., Györffy: Dél-Bihar falvai stb. Ethn.-Ért.* 1917. Kny. 31. old.), épen úgy, mint balkáni, alpi és török népeknél (l. pl. *Buschan: Ill. Völkerkunde II. 2., 432—33. old., Szilády: Bulgária, 1931. 63. old., B. A. Kuftin: Zsilisce Krimszkieh tatar v szvjazi sz isztoriej zaszelnija poluosztrova, Moszkva, 1925. VII., VIII. tábl.) s úgy látszik, hogy Óeurópa ősi kultúrleltárába sorolhatók. Különösen *Kuftin* közlése értékes számunkra, t. i. megjegyzi, hogy a krimiai ősi kemence (igen hasonlít a mi boglyakemencénkhez, amint könyvének ismertetésében *Bátky* ezt kiemeli, *Ethn.-Ért.* 1926: 99.) különféle kultúrhatások következtében a ház mellől bekerült a szoba sarkába (*i. m.* 51. és 55. old.).*

A házba került kemence mellett a Sárreten egy ideig még

* V. ö. ehhez: „(Hódmező)vásárhelyiek török kájhán kapkodának. Láttam kemencét, kit azokból rakának”. *K. Papp Miklós: Az 1735-i zendülés története, Kolozsvár 1865, 161—163.* Egy 1753-ban írott verses krónikában. Ezt az adatot *Bátky Zsigmond* szívességének köszönhetem

¹⁴ Hogy fokozatosan kerültek be a házba, arról ásatag emlékek tanuskodnak. *Papp László* Kerekegyháza és Tatárszentgyörgy között a török hódoltság korában elpusztult Baracs község területén olyan házakat tárt fel, ahol a sütőkemence teste még kívül van egy „konyhaféle” helyiségen. A kemence szája ellenben ebbe a zárt, állítólagos konyhába nyílik (*Ethn.-Ért.* 1931:137—152.). Az Ormánságban 1934. nyarán találtam ilyen kemencéket. Az ezeket ábrázoló fényképeim a Magy. Nemz. Múzeum Néprajzi Tárában vannak. Egy készülő, az Ormánság egész anyagi kultúráját tárgyaló nagyobb dolgozatomban részletesen fogok ezekről a kemencékről szólni. — Igaz, hogy ez ellen fel lehet hozni, hogy nem be-, hanem kivándorló kemencékkal van dolgunk. Ez az ellenvetés azonban tűzhelyeink fejlődéstörténetét ismerve és átgondolva nem állhatja meg a helyét. Saját elgondolásunknak mégis van egy bökkenője, ill. még megoldásra váró pontja: ha a *Papp László* által felásott házaknál bevándorló kemencékkal van dolgunk, amit nyomatékosan vallunk, mit keres a lakószobában a kemence? Ezek talán csak fűtőkemencék, amelyeket módosabb helyeken úri háztásra kályhakkal raktak ki?

állt a kandalló, de azután a takaréktűzhely végkép kiszorította és eltüntette.¹⁵

Az erdélyi házak gógányai, hornyái mellé is bekerült a kemence, azonban bizonyos alaktani különbségektől eltekintve ezek belülről, a szobából fűthetők, míg a sárréti ház kemencéjének tüzelőnyílása mindig a pitvarban van.

A láncon lógó bogrács talán a kandallók mellől került ki a pitvarba. Bizonyítja ezt az, hogy az öregek emlékezete szerint az istállók kandallóinál szerepelt a bogrács (l. fentebb és *Ethn.-Ért.* 1933.: 80.). Semmiesetre sem lehet dél-európai eredetű, már csak a bogrács formája miatt sem. A balkáni bográcsok szája keskenyebb, mint a feneke (l. pl. *Magy. Népr. I.*, 93.). Lehet az is, hogy egy ősi szabad- (közép) tűzhely szerszám-anyagának maradványával állunk szemben.¹⁶

A sárréti pitvarok tipikus tűzhelye az asztalformájú konyha, amely az egész Tiszántúl ismeretes. *Bátky* ezt esetleg a dunántúli hasonló formájú sütőkemencék maradványának tartja, amely az Alföldön már csak helyenként sütőkemence (*Ethn.-Ért.* 1930:133., *Magy. Népr. I.* 222.). Cs. *Sebestyén Károly* a 18. századi szegedi városi konyhák tűzhelymaradványának tekintti (*i. m.* Kny. 9. old.). Tűzhelyből való származásukat egy német cikkében is említi (Der Bauernofen des ungarischen Alföld, Wiener Zeitschrift für Volkskunde, Wien, XXXVIII. 1933. 62—67.).¹⁷ Hogy mégis kemenceféle — a dunántúli kemence! — lappanghat a konyhák alakjában, arra a dunántúli kemencék vezérszerszámának, a kuruglyának az Alföldön való meglétéből következtethetünk. Ugyanis a kétágú, fazékbetolásra szolgáló kuruglya megtalálható az Alföldön is (*Bátky*, *Ethn.-*

¹⁵ V. ö. ehhez és a fentiekhez *Bátky* következő megállapítását: „Ha tehát azt mondjuk, hogy a kandallók a házakból szállottak ki alföldi istállóinkba, akkor ebből házaink alakulása szempontjából az a nagyjelentőségű tétel következik, hogy ez a kezdetleges nyíltűzhelyes tüzelésmód a mai, minden bizonnyal későbbi kemencés-keskenypadkás tüzelésmóddal szemben, sokáig és makacsul tartotta (sőt tartja máig) magát itteni parasztházainkban“. (Alföldi kandallós-istálló és az ősi magyar tűzhelyes ház, *Népünk és Nyelvünk*, 1934. 9. old.)

¹⁶ L. *Bátky* idézett tanulmányát a *N. és Ny.-ben*, 1934. 10. old.

¹⁷ *Jankó János* négyesötletes, asztalszerű, konyhabeli sütőkemencéket említ a *Jászságból, Csongrád megyéből*, a vingai bolgárok és a bácsodrogi sokacok házában stb. (Az ezredéves orsz. kiállítás néprajzi faluja.) Ezeket a házakat az 1896-os kiállítással kapcsolatban fel is építették s minthogy több helyről is említi őket *Jankó*, hitelességükhöz kétség aligha fér. Egy körülmény mégis óvatosságra int bennünket. A szövegben kemencét említ *Jankó*, az alaprajzokban használt jelek magyarázatánál pedig ez az állítólagos kemencetípus, mint szabadűzhely szerepel (*i. m.* 10. old.).

Ért. 1931:124—128.). Dobozon *tolórúd*, Békésmegye más területén (u. a. 1933: 76.) *fazékkocsi* a neve. Elterjedésüket Cs. Sebestyén Károly az egész Alföldre általánosítja (id. német nyelvű tanulmánya, 67. old.). Adataink szerint a boglyakemencéknél használták őket. De mivel mi nyomatékosan azon az állásponton vagyunk, hogy ez utóbbi kemencetípus eredetileg kint a szabadban állt s ebben a formájában főzésre aligha, hanem csak sütésre, aszalásra, gyógyításra szolgált, a kuruglya nem tartozhatott szerszámai közé. Az asztalszerű fekvő kemencékkel kerülhetett az alföldi ház pitvarába, mikor azután ezeknek kemenceszerepe lejárt s padkává zsugorodtak össze (ebben bizonyára része volt a házba bekerülő másik kemencetípusnak is) egész sütő-főző szerepét a szerszámanyaggal együtt a boglyakemence vette át.¹⁸ A közepén elhelyezett konyha teteje igen alkalmasnak bizonyult főzésre. De bizonyára már főztek rajta, különösen nyári időben akkor is, amikor még kemence volt. Amint Észak-Borsodban, Csonka-Gömörben ma is főznek a hasonló formájú kemencék tetején. Ott a kemencék tetejét nevezik konyhának. (*Ethn.-Ért.* 1934:10—11.)

Fenti elgondolásunkat *Bátky* azon kijelentése indította el, hogy a „magyar kuruglya-bürüglyének tanulságos története van, amit... a kemence történetétől nem lehet különválasztani“. (*Ethn.-Ért.* 1931:126.)

A katlanok úgylátszik eredetileg különleges konyhai műveletre szolgáltak s a padkákkal együtt a pitvar legrégibb tűzhelyféleségei.

Mindezeket figyelembevéve mi a kandallós sárréti (alföldi) házak alakulását a következőképen látjuk: az egysejtű kandallós (üstláncos?) szoba (*ház*) mellé egy nyári főzőhelyiség járult katlanokkal és oldalpadkákkal. Ez volt a *pitvar*, amely idők folyamán a nyugati eredetű lapos kemencével gazdagodott. Közben a kandalló fokozatosan veszteni kezdett jelentőségéből, de a házat azért mégis fűteni kellett. Erre igen alkalmasnak bizonyult a szabadban álló boglyakemence. Ezt behozták a házba, ezzel azután pitvarbeli nyugati eredetű társának napjai is meglettek számlálva (az előbbi nyáron, az utóbbit bizonyára télen használták s az lassan tűzhelyé zsugorodott össze. Főző-sütő szerepét, egész szerszáanyagát átadja a boglyakemencének. Egy ideig a tetején mégis főztek. Lassan ez a középpadkás

¹⁸ Azt hiszem az ilyen kérdések eldöntésében igen figyelemreméltóak a népmozgalmi adatok a Dunántúl és az Alföld között, pl. Orosháza újjátelepítése a 18. században a tolnamegyei Zombárol.

tűzhely is eltűnt. Ugyanúgy, mint a kandallót, — amely a kemence mellett még élt egy ideig — a takaréktűzhely szorította ki.

Végső mondanivalónkat úgyis fogalmazhatjuk, hogy a jelzett területen az erdélyi *ház* és az alföldi *pitvar* egyesülését látjuk.

Persze mindezen elgondolásunknál fontos volna a különböző tűzhelyformák időbeli megjelenésének kérdését tisztázni.

Áll. Polgári Iskolai
Tanárképző Főiskola

XVII.

Magyar néprajz.

82

SZ.